樹藝篇

蔬部第六

蓴　荇　莀即茭　芹　蘧即苦菜

苦蕒　苦葢　苦芙　牛脣菜

荏蓼　荏　蔞蒿

蓴

種蓴法近陂湖可於湖中種之近流水者可決水為池種之以深淺為候水深則莖肥而葉少水淺則葉多而莖瘦蓴性易生一種永得宜潔淨不耐污糞穢入池即死矣種一斗餘許足以供用 齊民要術

蓴滑而美所以張翰思蓴羹而歸也二月至八月採者名絲蓴味甘而体軟霜降以後名瑰蓴味苦而体澁 草木畧

楊誠齋詩鮫人直下白龍潭割得龍公滑碧髯曉起相傳蕋珠闕夜來失却水晶簾一奩淡煑宜醒酒千里何須更下鹽可是士衡殺風景却將蓴賦作清纖 蘇州府志

蓴惟宜淡煮不得下鹽豉 吳邑志

顔之推家訓有蔡朗者諱純遂專呼蓴為露葵面墻之徒遞相倣倣承空中士人聘齋主客郎李恕問曰江南有露葵否答曰露葵是蓴水鄉所出今食者綠葵耳故杜子美茅堂檢校收稻詩云秋葵煮復新又寄杜佐詩云味豈同金菊香宜配綠葵 能改齋漫錄

蓴味甘滑葉似鳧葵四月生名雉尾蓴最肥美自此葉舒長之莖細如釵股短長隨水深淺名絲蓴五月六月用之入秋冬有蝸虫著其上不可辨食之損人氷凍虫死仍可食 吳邑志

蘇志云蓴為菜之名品味甘滑最宜芼羹 出松江

永興湘湖出蓴菜三月盡土人採賣極美按齊民要術蓴羹之菜蓴

為第一四月蓴生而无葉名雉尾蓴第一肥美葉舒長名絲蓴至秋則無人採矣然張翰見秋風起而思吳中蓴羹鱸魚膾不知何也杜少陵亦有羹煮秋絲滑之句恐吳中及他處如此 霏雪录

蓴味香滑尤宜芼魚羹晉陸機入洛見王濟濟指羊酪謂機曰吳中何以敵此機云千里蓴羹未下鹽豉時人以為名對 吳郡志

蓴菜出吳江味甘滑四月生葉似鳧葵莖如釵股短長隨水淺深名為絲蓴即

茆杜子春讀為卯說文作力久切以泮宮詩讀之思樂泮水薄采其茆魯侯戾止在泮飲酒說文音為叶陸機云茆與荇葉相似葉大如手赤員有肥者著手中滑不得停莖大如匕柄葉可以生食

又可鬻滑美江南人謂之蓴菜或謂之水葵諸陂澤水中皆有鄭小同亦云江南名之蓴菜生陂澤水中但今蓴小于荇陸璣所說蓴則大于荇今蓴菜自三月至八月莖細如釵股黄赤色短長隨水深淺名為絲蓴九月十月漸粗硬十一月萌在泥中粗短名塊蓴味苦体澁取以為羹猶勝雜菜宜雜鮒鯉為羹人宜老人又今吳人嗜蓴菜鄭魚盖魚之美者後因水菜以芼之兩物相宜獨為珍味然以鱓鱻為之更足生病古人云俗無良醫枉死者半拙醫療病不如不療喻如寧夫以鱔鱻為蓴羹食之更足成病豈充飢之可望乎周禮有茆菹用此物為菹鄭大夫讀茆為茅謂茅初生者故杜音鄭義並不從然茆既為蓴後鄭及許叔重皆云鳧葵而

蜀本圖經稱蓴葉似鳧葵則有異同本草有蓴又有鳧葵者蓋本草以荇爲鳧葵也于寶又解荇云今之鮑鱺草堪爲葅江東有之何承天云此菜出東海堪爲葅醬不可用 爾雅翼

杭州蓴菜來自蕭山惟湘湖爲第一四月初生者嫩而无葉名雉尾蓴葉舒長名絲蓴至秋則无人採矣劉士亨寄魏文靖公詩云當代推公獨擅場李唐詩句漢文章湘湖春晚多風味蓴菜櫻桃次第嘗宋沈文通送施密學守錢塘有云湖山滿目舊游在何日從公醉紫蓴疑其時蓴或亦自越中來也聞之湟人云西湖第三橋近出蓴菜不下湘湖者 田汝成西湖游覽志

蓴味甘寒無毒主消渴熱痺陶隱居云蓴性寒又云冷補下氣雜

鱧魚作羹亦逐水而性滑服食家不可多食唐本註云蓴久食大
宜人合鮒魚為羹食之主胃氣弱不下食者至效又宜老人此應
在上品中三四月至七八月通名絲蓴味甜体軟霜降已後至十
二月名瑰蓴味苦体澁取以為羹猶勝雜菜今按陳藏器本草云
按此温病起食者多死為体滑脾不能磨常食發氣令関節急嗜
睡若称上品主脚氣〻〻論中令人食之此誤極深也常所居近
湖〻中有蓴及藕年中疫既飢人取蓴食之疫病差者亦死至秋
大旱人多血痢湖中水竭掘藕食之闔境無他蓴藕之功于斯見
矣臣禹錫等謹按蜀本圖經云生水中葉似凫葵浮水上採莖堪
噉花黃白子紫色三月至八月莖細如釵股黃赤色短長隨水深

淺而名為絲蓴九十月漸麁硬十一月萌在泥中麁短名瑰蓴体苦澁惟取汁味耳又云石蓴味甘平無毒下水利小便生南海石上南越志云似紫菜色青臨海異物志云附石生是也

蓴味甘寒無毒主消渴熱痺同鯽魚作羹食佳下水利小便觧百藥毒及蠱氣下氣止嘔其性滑不益脾多食發痔損胃及齒髮面色

食物本草

蓴菜三月至八月名絲蓴味甜体軟霜降後名瑰蓴味苦体澁取以為羹味甘寒无毒雜鯉魚作羹下氣止嘔多食發痔瘡雖冷而補熱食之亦壅氣損胃和醋食令人骨痿少食補大小腸久食毛髮濕病氣食者多死体滑脾不磨常食發氣主消渴熱痺熱疸觧

百藥蠱毒日用本草

雜俎曰蓴根羹之絶美江東謂之蓴龜 雜俎集

蓴菜出蓴亭谷及松江味甘滑宜芼羹葉似鳧葵四月生名雉尾蓴最肥美自此葉舒長之莖細如釵股短長隨水淺深名絲蓴五六月用之入秋冬有蝸虫者其上不可辨食之損人至水凍虫死仍可食陸機初入洛見王濟濟指羊酪曰吳下何以敵此機云千里蓴羹末下鹽豉時人以為名對齊高帝置酒設蓴膾崔思神曰此味故為南北所推沈文季曰千里蓴羹豈閔魯衛然則千里末下皆吳中地名也 松江府志

士洵按世說新語機對曰有千里蓴羹但未下鹽豉耳故楊君謙

吳邑志於蓴條下云蓴惟宜淡煮不得下塩豉此以未為末盖不

考之誤若千里自是地名

本草云鳧葵亦名猪蓴開小黄花俗呼金錢花王融雙聲詩云

湖荇燁光華

荇

爾雅莕接余其葉苻註叢生水中葉員在莖端長短隨水深淺江東食之亦呼莕䟽莕菜一名接余其葉名苻詩周南關雎云參差荇菜是也荇與莕同陸機䟽云接余白莖葉紫赤色正員徑寸餘浮在水上根在水底與水深淺等大如釵股上青下白鬻其白莖以苦酒浸之肥美可按酒

莕接余其葉苻陸機云白莖葉紫赤色正圓徑寸餘浮在水上根在水底与水深淺等大如釵股上青下白鬻其白莖以苦酒浸之脆美可案酒本草別本註云荇菜生水中葉似蓴莖澁根極長江南人多食唐本云是豬蓴全為誤也豬蓴与絲蓴並一種与春夏

細長肥滑為絲蓴至冬短為猪蓴亦呼龜蓴此与鳧葵殊不相似按荇菜今陂澤多有今人猶止謂之荇菜非難識也葉亦卷漸開雖圓而稍羨不若蓴之極圓也葉皆隨水高低平浮水上花則出水黃色六出今宛陵陂湖中彌漫覆頃亂日出照之如金俗名金蓮子狀既似蓴又猪蓴好食民皆以小舟載取以飼猪又可糞田或因是亦得猪蓴之名頗但非蓴菜耳唐本註萍云水中萍有三種大者名蘋水中又有荇菜亦相似而葉員并水上小浮萍為三以萍喻之蓋似之耳詩參差荇菜左右流之已而采之已而芼之流者並流而取之也采者擇之也芼者芼以為羹也禮曰牲用魚芼之以蘋藻荇亦可以芼耳顏之推云荇先儒解釋皆云水草黃

葉細莖隨水淺深今是水悉有之黄花似蓴江南俗亦呼為猪蓴或呼為荇菜而河北俗人多不識之博士皆以參差者是莧菜呼人莧為人荇亦可笑矣 爾雅翼

爾雅曰莕接余其葉苻 盖荇一名接余亦或謂之鳧葵叢生水中莖如釵股葉生莖端隨水淺深詩云參差荇菜左右流之王文公曰接餘詩雖以比淑女然后妃所求皆同德者則接餘惟后妃可比焉其德行如此可以接餘草矣若蘋蘩藻所謂餘草舊說藻在

白荇花黄顏氏家訓云今荇菜是水即有之黄花似蓴是也

荇黄花葉似蓴可菹 九江府志

圖經曰鳧葵即莕菜也舊不著所出州土云生水中今處處池澤

皆有之葉似蓴莖澁根甚長花黃色水中極繁盛謹按爾雅苦謂之接余其葉謂之苻郭璞以為叢生水中葉員在莖端長短隨水深淺江東人食之詩周南所謂參差荇菜是也陸璣云白莖葉紫赤色正員徑寸餘浮在水上根在水底大如釵股上青下白𩰪其白莖以苦酒浸脆美可以按酒今人不食醫方亦鮮用

荇菜生湖陂中葉紫赤員徑寸餘浮水面莖如釵股上青下白詩所謂參差荇菜是也可醃為葅 食物本草

荇菜似蓴所結子爛煑之味甘如蜜名荇酥士大夫不之知遂為野人漁父所食 姑蘇志

予外家王氏在陳湖歲時饋此云生湖中取向蒸之以為屎葉味甜

軟可口極有風味其莖細如髮鬚故另荇髮鬚姑蘇志又名荇酥得非以其味之近于酥欤 允生

荇曰接余尔雅云莕萎余其葉荇詩云參差荇菜今謂之水荇蔓鋪水上故杜詩水荇牽風翠帶長 草木略

荇菜似蓴所結子味甘名荇酥野人以採粉作糕曰荇酥糕美如飴餈而士大夫不甚知也 松江府志

本草云鳧葵亦名猪蓴開小黄花俗呼金錢花王融雙声詩云湖荇燁光華 毘陵志

菰即茭白

菰者蔣草也生水中葉如蘆荻江南人呼為茭草刈以飼馬甚肥其生兩浙下澤者根既相結歲久則并土浮於水上土人謂之葑田刈去其葉便可耕植其苗有莖梗者謂之菰蔣至秋則為此米大抵葑是其根菰是其葉耳古者食醫會六穀六牲之宜則牛宜稌羊宜黍豕宜稷犬宜粱鴈宜麥魚宜菰釋者以為牛味甘平羊甘而熱稻與黍苦而溫猪酸而牝若稷以甘滑之皆甘苦相成犬酸而溫粱甘而微寒鴈甘而平大麥酸溫小麥如粱亦氣味之相成者魚族甚多寒熱酸苦兼有而云宜菰者或同是水物相宜乎按禮經古者婦人將嫁教成而祭之則牲用魚芼之以蘋藻是以

水物相從也又今菰中生菌如小兒臂爾雅謂之遽蔬者以毛附
為羮則開胃而去酒毒是物自有相宜者至它物不皆爾是以當
當亦熏有千物而表禮熱陸產之物加豆陸產且其醢水物至如明
堂月令所食麥與羊菽与鷄稷与牛麻與犬黍与彘及内則蝸醢
而菰食雉羮麥食脯羮雞羮析稌音吐犬羮兎羮皆不一一與食醫
合但做之而已又說者以食醫既有麥菰則舂人所共蓋亦盛之未
當亦熏有二物而表礼熱穀君四種八筐則天子當加麥菰為六
種十筐亦其理宜也此米一名彫胡故宋玉賦云為臣炊彫胡之
飯烹露葵之羮又枚叔七發云楚苗之食安胡之飯摶之不解一
啜而散或曰安胡亦彫胡也古人以為美饌今飢歲猶採以當糧

然不知貴西京雜記云漢太液池邊皆是彫胡紫蘀綠節蒲叢之類菰之有米者長安人謂為彫胡葭蘆之米解葉者謂之紫蘀菰之有首謂之綠節其實彫胡之名由來已久矣菰首者菰蔣三年以上心中生臺如藕至秋如小兒臂大謂之茭首今草所謂菰根者也可蒸煑亦可生食其或有黑縷如黑點者名烏鬱或云別種非也但是值之黑壤歲久不易地汚泥入其中耳以灉水涵則去之此菰首之不藏者也其菰葉荊楚俗以夏至日用裹黏米煑爛二節日所尚一名糉一名角黍子虛賦東墻雕胡張揖曰東蘠實可食彫胡菰米也曹子建七啓曰芳菰精稗 尒雅翼

茭一名菰生泥浦中其葉如蒲土人縛為薦以藉寢席初生芛亦

可食大者如兒臂亦謂菰手中有黑者名茭鬱（八閩）

蘧蔬

蘧蔬似菌生菰草中甜滑今江東啖之（音同能亂）○○○○江南呼為茭草根久盤厚則夏月生菌菌即謂之菰菜利五臟雜鯉為羹呂氏春秋曰菜之美者越駱之菌則古者重之久矣荊楚歲時記九月九日事中稱菰菜地菌之流作羹甚美鯽魚作膾白如玉一時之珍張季鷹在洛忽思吳中鯽魚菰菜請假而反斯之謂也此明亦用菰菜笔鯽羹今說者或云翰所思是蓴也葑即謂此菌然非詩所謂葑菲者陳是菰根歲久浮水上者今菰首亦佳蔬可食別見菰中（爾雅翼）

茭須每年種種時須男婦同種乃生又不可於茭也中洗鈌器洗之則不生吳人呼為茭白三月中生者名呂公茭不甚多至秋乃盛行糟之味甚美以和魚肉亦可時俗通尚之蓋佳蔬也允岂

茭白本秋實惟西湖四時有之茭田之值可十餘金利倍禾稼遠湖數里則此種雖植不茂矣西湖遊覽志

茭筍生湖澤中初生時采而擇之香美可食九江府志

圖經曰菰根舊不著所出州土今江湖陂澤中皆有之即江南人呼為茭草者生水中葉如蒲葦刈以秣馬甚肥春亦生筍甜美堪噉即菰菜也又謂之茭白其歲久者中心生白臺如小兒臂謂之菰手今人作菰首非是爾雅所謂蘧蔬註云似土菌生菰草中

止謂此也故南方人至今謂菌爲菰亦緣此義也其臺中有墨者
謂之茭鬱其根亦如蘆根冷利更甚二浙下澤處菰草最多其根
相結而生久則并土浮于水上彼人謂之菰葑刈去其葉便可耕
蒔其苗有茎硬者謂之菰蔣草至秋結實乃彫胡米也古人以爲
美饌今飢歲人猶採以當糧西京雜記云漢太液池邊皆是彫胡
紫籜綠節蒲叢之類菰之有米者長安人謂爲彫胡葭蘆之米解
葉者紫籜菰之有首者謂之綠節是也然則彫胡諸米今皆不貴
大抵菰之種類皆極冷不可過食甚不益人惟服金石人相宜耳
衍義曰菰根蒲類四時取根擣絞汁用湖朔边人止以此苗飼馬
曰菰蔣及作薦花如葦結青子細若青麻黄長幾寸彼人收之合

米為粥食之甚濟飢此杜甫所謂䫉作冷秋菰者是也爲其皆生
水中及岸際多食令人痢
茭白一名菰首春亦生笋其大者如兒臂亦謂菰手中有墨者名
茭鬱 毘陵志
茭白即菰也生水中八九月間中心生臺如小兒臂甘美可啖 杜
詩曰秋菰成黑米是也 建昌府志
彫胡菰蔣米也尔雅曰齧彫蓬 草木畧
茭兒菜入夏生水澤中即茭芽也生熟皆用 野菜譜
茭向宜水边深栽逐年移動則心不黑多用泥壅根則色白 便民圖纂
菰菜羹晉張翰所思者 按菰即茭也菰首吳謂之茭白甘美可羹

而葉殊不可噉疑葉字或誤今人作鮓羹炙乃芼以蓴尤有風味吳郡志

茭白即張翰所思菰也一名蒲白歲久葉中生臺如小兒臂故名茭筍或云茭之根頭為首也味甘脆可生噉煮以茹酒如食筍今人用以為葅或以為鮓尤佳許景迂有詩云翠葉森森劒有棱柔條鬆甚脆輕氷江湖若借秋風便好與蓴鮓伴季鷹今東湖者為勝 蘇州府志

茭白即菰也八九月間生水中味美可噉各縣有之惟吳縣梅灣村一種四月生名呂公茭茭中生米可作飯即菰米飯也然今未有作飯者 姑蘇志

三月種茭筍不用蘆蓆止于水边深栽之 農桑撮要

會稽人顧翱事母至孝母好食彫胡飯常帥子女躬自採擷还家導水鑿川自種供養每有嬴儲家亦近太湖湖中後自生彫胡无復餘草虫鳥不敢至焉遂得以為養 西京雜記

茭白味甘冷去煩熱又云主五臟邪氣腸胃痼熱心胸浮熱消渴利小便多食令人下焦冷發冷氣傷陽道不可同蜜食糟食之甚佳 食物本草

菰根一名茭笋江南人呼為茭首生茭葉中近根而白間有黑點生笋甘美堪啖味甘大寒滑無毒多食令人下焦冷發冷氣傷陽道忌同蜜食服巴豆藥人不可食主五臟邪氣腸胃痼熱心胸浮

熱消渴利小便 日用本草

茭葉似菅茅生水旁九十月有笋出葉中浙人呼為茭白嫩時生噉之殊甘美老則生黑點子家浴雲池上有之 吳化甫志

菰曰蓬今人謂之茭爾雅曰齧彫蓬薺黍蓬彫蓬者米茭也其米謂之彫胡可作飯故曰齧黍蓬者野茭也不能結實惟堪薦藉故曰薦對菰根也亦名須故爾雅曰須對蕵又名蕵烏 草木畧

茭白茭草之首有一種可食一名茭白一名菰首一名須爾雅云須對蕵 同上

茭白即菰也生水中八九月中中心生臺如小兒臂甘美可啖一名茭手亦作首以根為首也一種中心抽苗生米可作飯即菰米飯

也其苗可以作帚許景迂詩翠葉森森翻有葭柔條鬆甚幽氷輕
江湖若借秋風便好与蓴鄉伴李膺 松江府志
爾雅曰出隧蘧蔬註蘧蔬似土菌生菰草中今江東噉之甜滑音
同氍毹蘧蔬菌類也一名出隧一名蘧蔬廣雅云朝生形如兒蓋鬣
文云菰蔣也
士詢按爾雅註及疏所引廣雅則蘧蔬乃菌類生于菰草中者爾
雅翼若以今茭首當之恐非郭邢意也齊民要術蔣与蘧蔬各出
的是二物
廣雅云蔣也其米謂之彫胡廣志曰菰可食以作席温于蒲生南
方食經云藏菰法好擇之以蟹眼湯煑之盬薄洒乾着燥器中密

塗梢用齊民要術

苦蕒

苦蕒並收根畦種之常令足水尤忌湮泔及醎水澆之則死性平易繁茂而甜脆勝野生者

白蕒尤宜糞歲常可收馬芥子可以調蒜韲豈及胡葱子熟時收子又冬初畦種之開春早得美於野生惟槪為良尤宜熟糞齊民要術

芹

芹爾雅曰楚葵也本草曰水蘄音芹一名水英又曰芹有两種秋芹取根色白赤芹取莖葉並堪作葅及生菜味甘杜子美詩所謂香芹碧澗羮是也又有一種馬芹爾雅曰茭牛蘄註曰似芹可食菜也而葉細銳一名馬芹與水芹盖同類而異出耳

蘧

蘧一目禹反音渠詩義疏曰苦菜也青州謂之芑農桑輯要曰江東呼為苦蕒愚按陸士衡釋芑菜曰莖青白色摘其葉白汁出脆可生食亦可蒸為茹則是今人所謂石蘧者似苦

蕒耳味不苦亦有野生者謂之苦菜者非齊民要術云芹蘐並收根畦種之常令足水尤忌潘(浮袁反米汁也)泔及鹹水澆之即死性並易繁茂而甜脆勝野生者白蘐尤宜糞歲可常收陶隱居曰二三月芹作英時可作菹及熟爚(式灼弋灼二反)食之爾雅曰馬芹子入藥用齊民要術云馬芹子可以調蒜虀按古詩中泮水採芹新田採芑即今之芹蘐是已昔有野人食芹而美欲献之吾今以蘐配之其味俱甜脆生熟可食此二蔬之美誠不乏者其野生者無種蒔之勞而供啗食之用尤為可佳不然何以見詠于詩人哉(王氏農書)

芹生春澤中潔白有節其氣氣芳髙季廸詩云飯煮憶青

泥羨炊思碧澗無路獻君門對案成三嘆 姑蘇志

芹菜生水澤中氣馨味美 九江府志

水芹生池澤中有兩種荻芹根之白者可葅赤芹莖葉並堪作葅 八閩通志

芹

爾雅曰芹楚葵註今水中芹菜䟽案本草水芹一名水英陶註云二月三月作英時可作葅及淪食之又有渣芹可為生菜亦可生噉別本註云芹有兩種荻芹取根白色赤芹取莖葉並堪作葅及生菜是也

水芹二月三月作英時可作葅及熟爚食之葉似芎藭花白色而無實根赤白色周礼醢人加豆之實用水草則有芹葅深蒲其朝事之豆則有昌本茆葅礼記曰常豆之葅水草之和氣也其醢陸產之品也加豆陸產也其醢水物也水草之和氣則芹茆深蒲昌本之屬然亦或在加豆耳

令釋奠先聖猶用之或曰不如高田者宜人高田者多白芹今舒蘄多有之故蘄蛇用于世者体皆作此物香蓋所嗜云土人名為水白芷或曰蘄之為蘄以有芹也蘄即芹字有祈音爾雅翼

魏左相退朝太宗笑謂侍臣曰此羊鼻公不知遺何好而能動其情侍臣曰魏徵好嗜醋芹每食之忻然称快明旦召賜食有醋芹三盃公見之喜食未竟而芹已盡太宗笑曰卿謂無所好今朕見之矣公謝曰君無為故無所好臣執作從事獨僻此收斂物龍城録

詩曰觱沸檻泉言采其芹芹水菜也一名水英爾雅謂之

楚茨泮宮曰思樂泮水薄采其芹二章曰薄采其藻三章曰薄采其茆芹取有香藻取有文茆取有味蓋士之於學也攬其芳臭而至則采芹之譬也既至矣於是學文則采藻之譬也及其久也知道之味又嗜而學焉則采茆之譬也茆蓴也葉如荇菜而紫莖大如箸柔滑可羨芹潔白而有節其氣芬芳而味不如蓴之羨故列子以為客有獻芹者鄉豪取而嘗之蜇於口慘於腹也齊民要術云蓴性易生種以淺深為候水深則莖微而葉少水淺則葉多而莖瘦亦逐水而性滑故謂之淳菜埤雅

水蘄味甘平無毒主女子赤沃止血養精保血脉益氣冷

人肥健嗜食一名水英生海南池澤陶隱居云論蘄主療合是上品未解何意乃在下其二月三月作英時可作葅及熟爚鬻食之又有渣𪍿芹可為生菜亦可生噉俗中皆作芹字唐本注云芹花味苦主脉溢今按別本注云即芹菜也芹有两種荻芹取根白色赤芹取莖葉並堪作葅及生菜味經云平其性大寒無毒臣禹錫等謹按蜀本圖經云生水中葉似芎藭花白色而無實根亦白色爾雅云芹楚葵註今水中芹菜孟詵云水芹寒養神益力殺藥毒置酒醬中香美又和醋食損齒生黑滑地名曰水芹食之不如高田者宜人餘田中有諸蟲子在其葉下視之不見食

之與人為患高田者名白芹

蘄菜味甘無毒主女子崩中帶下止血養精保血脉益氣令人肥健嗜食又止煩熱渴去伏熱殺藥毒置酒醬中香美和醋食亦滋人但損齒生黑作虀葅煮食生啖並得一種荻蘄用根一種赤蘄用葉莖水蘄水滑地所生者不及高田者宜人三月八月勿食恐病蛟龍瘕 食物本草

水蘄即芹菜也一名水英味甘性寒無毒置酒醬中香美和醋食之損齒生黑主女子赤沃止血養精行血脉益力令人肥健殺藥毒搗汁治熱喉閉 日用本草

芹菜本草作蘄爾雅云芹楚葵疏云一名水英可作葅及

論食之有两種荻芹取莖白色赤芹取莖葉赤色生在高田者宜食之生在水中者不宜食孟詵云有虫在葉下視之不見食之為患興化府志

芹亦作靳爾雅曰芹楚葵詩曰言採其芹一名水英一名楚葵草木畧

馬芹爾雅曰茭牛蘄俗謂胡芹其根葉不可食惟子香美可調飲食所謂野人快炙背而美芹子是也同上

芹生水澤旁紫莖緑葉有節其氣芬芳杜詩香芹碧澗羮是也松江府志

蘮蒘 計如

爾雅曰蘮蒘竊衣註似芹可食子大如麥兩兩相合有毛著人衣䟽蘮蒘一名竊衣俗名鬼麥者也

牛蘄

爾雅曰茭牛蘄註今馬蘄葉細銳似芹亦可食䟽似芹可食菜也而葉細碎一名茭一名牛蘄一名馬蘄子入藥用本草註云生水澤中苗似鬼針菾菜等花青白色子黄黑色似防風子是也

荼

荼苦菜也苦菜生於寒秋終冬歷春至夏乃秀月令孟夏苦菜秀即此是也此草凌冬不凋故一名游冬凡此則以四時制名也顏氏家訓曰荼葉似苦苣而細斷之有白汁花黃似菊詩曰出其闉闍有女如荼蓋言繁也傳曰秦網密於秋荼詩曰堇荼如飴堇毒荼苦故言如飴以著風土之善國語曰寘鴆於酒寘堇於肉詩曰誰謂荼苦其甘如薺蓋言其事又苦也 埤雅

苦菜味苦寒無毒主五臟邪氣厭於恊切伏也穀胃痺腸澼渴熱中疾惡瘡久服安心益氣聰察少卧輕身耐老耐

飢寒高氣不老一名荼草一名選一名遊冬生益州川谷
山陵道旁凌冬不死三月三日採陰乾陶隱居云疑此即
是今茗〻一名荼又令人不眠益凌冬不凋而嬿其止生
益州益州乃有苦菜止是苦蘵音式爾上卷上品白英下
已注之桐君録云苦菜三月生扶踈六月華從葉出莖直
黄八月实黑落根復生冬不枯今茗極似此西陽武昌及
廬江晉熈皆好東人止作青茗〻皆有浡飲之宜人凡所
飲物有茗及木葉天門冬苗并菝葜皆益人餘物並冷利
又巴東間別有真茶火熇作卷結為飲亦令人不眠恐或
是此俗中多煮檀葉及大皂李作荼飲並冷又南方有瓜

蘆木亦似茗苦澀取其葉作屑煮飲汁即通夜不睡煮鹽
人惟資此飲而交廣最所重客來先說乃加以香芼音耄
輩唐本註云苦菜詩云誰謂荼苦又云堇荼如飴皆苦菜
異名也陶謂之茗〻乃木類如非菜流茗春菜為苦𣘻音遲
遲反非途苦也按爾雅釋草云荼苦菜釋木云檟苦荼二物
余別不得為例又顏氏家訓按易通卦驗玄圖曰苦菜生
於寒秋經冬歷春得夏乃成一名遊冬葉似苦苣而細斷
之有白汁花黃似菊此則與桐君畧同今所在有之苦蘵
乃龍葵耳俗亦名苦菜非荼也臣禹錫等謹按蜀本圖經
云春花夏實至秋復生花而不實經冬不凋陳藏器云苦

蘵味苦寒有小毒擣葉傳小兒閃癖覔汁服去暴熱目黄秘寒葉極似龍葵但龍葵子無殼苦蘵子有殼蘇云似龍葵誤也人亦呼為小苦耽崔豹古今註云苦蘵一名蘵子有實形皮矣子圓如珠衍義曰苦菜四方皆有在北道則東方彫豔生南方則冬夏常青此月令小滿節後所謂苦菜秀者事此葉如苦苣更狹其綠色差淡折之白乳汁出常〻點疾子自落味苦花與野菊相似春夏秋皆旋開花去中熱安心神

苦菜味苦寒無毒主五臟邪氣厭穀胃痺腸癖渴熱中疾惡瘡久服安心益氣聰察少卧輕身耐老耐飢寒此菜生

北地方冬即凋生南地方則冬夏常青月令所謂苦菜秀者是已即今之荼也出山田及澤中得霜甜脆而美食物本草

內經曰因而飽食筋脉橫解腸澼為痔皆為脾胃濕熱之氣下迫大腸遂致此疾有經年累月不痊者索矩新書云醉飽行房太勞則為痔漏尤難治療其方固多而効者鮮吾鄉陸大叅文量在宣府時患痔疾甚為所苦久不能愈太監弓勝秘傳此方用苦蕒菜或鮮或乾煑湯沸熱爛為度和湯置新桶中坐薰之湯溫即操苦蕒頻洗湯冷即止日洗數次至明日果効他方不及也邃一作苣一名苦遮菜徽人以此當蔬性苦寒無毒其色赤如蕎麥冬不凋月

令所謂苦菜秀者是也北方甚多南方亦有之 續醫說

苦菜曰荼曰選曰遊冬爾雅云荼苦菜詩谷風云誰謂荼苦其甘如薺月令云苦菜秀 草木畧

爾雅曰荼苦菜註詩曰誰謂荼苦苦菜可食疏此味苦可食之菜一名荼一名苦菜本草一名荼草一名選一名遊冬案易緯通卦驗玄圖云苦菜生于寒秋經冬歷春乃成月令孟夏苦菜秀是也葉似苦苣而細斷之有白汁花黃似菊堪食但苦耳

毛詩唐風采苓篇采苦采苦傳苦苦菜也疏正義曰此荼也陸機云苦菜生田及澤中得霜恬脆而美所謂菫荼如

飴內則云濡豚包苦用苦菜是也詩経註疏

苦蕒

苦蕒冷無毒治面目黄強力止困傳蛇虫咬又汁傅丁腫即根出蠶蛾出時切不可抝取令蛾子青爛蚕婦亦忌食野苦蕒五六回抝後味甘滑於家苦蕒甚佳

吴歸命候天紀三年八月有鬼目菜生工人黄耇家有買菜生工人吴平家高四尺厚三分如枇杷形上廣尺八寸下莖廣五寸兩邊生葉緑色東觀案圖名鬼目作芝草買菜作平慮草以耇為侍芝郎平為平慮郎皆銀印青綬唐五行志中景龍二年岐州郿縣民王上賓家有苦買菜高三尺餘上廣尺餘厚二分説者以為草妖于案買菜即苦

買令俗呼為苦篤者是也天紀景龍之事甚相類歸命次年亡國中宗後二年遇害雖事非此致亦可謂妖矣乎慮草不知何狀楊雄并泉賦并閭注如淳曰并閭其葉隨時政々平則平政不平則傾也顏師古曰如氏所説自是平慮耳然則亦異草也鬼目見爾雅郭璞云今江東有鬼目草莖似葛葉員而毛如耳璫也赤色叢生廣志曰鬼目似梅南人以飲酒南方草木狀曰鬼目樹大者如木子小者如鴨子七月八月熟色黄味酸以蜜煑之滋味柔嘉交趾諸郡有之交州記曰高大如木瓜而小傾邪不周正本草曰鬼目一名東方宿一名連蟲陸名羊蹄

苦蕒冷無毒療面目黃強力止困傳蛇虫咬良又汁傳丁腫根即出蚕婦食之壞蚕娥 食物本草

苦蕒野生葉大其味不堪住主治一同味苦冷無毒人家养蚕蛾初出時不可取拗令蛾子赤爛蚕婦亦忌食之主面目黃強力止困蛇虫咬瘡及疔瘡取苦蕒汁傳之 日用本草

苦蕒詩薄言采芑是也本草可傳蛇虫咬蚕蛾出時近之則青爛蚕婦亦忌食 八閩

苦蕒性最涼有二種者皺葉尖葉藝苑雌黃云苦蕒者博雅云蕒藘也唐韻曰苦藘吴人謂之苦蕒俗呼苦馬蓋声之誤耳夏初有之 蘇州府志

苦蕒詩云薄言采芑傳謂即今苦蕒菜也舊志云其味苦

按物苦者能殺心火故夏宜食之又一種俗呼龍舌苦蕒其葉短其味不苦興化府志

病痔者用苦蕒菜或鮮者或乾者煑湯以熟爛為度和湯置器中閤一板其上坐以薰之候湯可下手撩苦蕒頻頻揉洗湯冷即止日洗數次予使宣府時曾患此疾太監盤勝授以此方洗數日後果見効蕒一作苣北方甚多南方亦有之菽園雜記

苦蕒一名芑青白色肥可生食亦可蒸為茹九江府志

苦蕒俗呼黃麥菜建昌府志

苦蕒性涼有二種皺葉尖葉俗呼苦馬野生人不甚食也

松江府志

月令四月苦菜秀今人多不識其的為何物也考神農本草一名荼草一名遊冬凌冬不死詩云誰謂荼苦又菫荼如飴尒雅云荼苦菜是也又顏氏家訓引易通卦驗玄圖云苦菜生于寒秋經冬歷春乃成一名遊冬葉似苦苣而細斷之有白汁花黃似菊又按唐王冰註素問引古月令四月吴葵花而無苦菜秀一句本草吴葵龍葵析為二条其形與性所說不殊孫真人千金方治手腫亦用吴葵云即閔河閒謂之苦菜者亦既曉了矣乃復分苦菜龍葵為

二條何耶俗作鵞児菜又名野苦蕒 冊鉛摠录

詩小雅薄言采芑傳芑菜也疏正義曰陸璣疏云芑菜似苦菜也莖青白色摘其葉白汁出肥可生食亦可蒸為茹青州人謂之芑西河雁門芑尤美胡人恋之不少塞是也

詩經疏註

苦益　赤藤　刺菜附

苦益菜宋志云昔陳沈二禅師修行龜洋山但汲水烹苦益菜以供郛亭彭志又云有赤藤菜亦似苦蕒而小花黄可點茶予舘南寺僧取刺菜用湯瀹過點茶味香盖皆清苦之物興化府志

婺源境中產一種草莖葉柔弱引而不長葉類苜蓿俗呼蔗今訛為遮字蓋食之味苦而有餘甘也性温行血尤宜產婦煑熟揉去苦汁產後多食之無害往往便以為逐血藥也又呼苦益菜訪之醫家莫有知者曲洧旧聞

苦芙　黄附

苦芙味苦寒主面目遍身漆瘡并丹毒生山谷下濕處淛東人清明節爭取嫩者生食以為一年不生瘡疥又煎湯洗痔瘡甚驗食物本草

苦芙村人擣去汁和米為食色青久留不敗味苦微寒無毒主面目通身漆瘡金瘡丹毒日用本草

爾雅曰鉤芙註大如拇指中空莖頭有臺似薊初生可食疏薊類也一名鉤一名芙說文云味苦江南食以下氣是也

苦芙陶隱居云處處有之傖土茎切人取莖生食之五月

五日採暴乾燒作灰以療金瘡甚驗唐本註今人以為漏
蘆非也臣禹錫等謹按蜀本圖經有云子若猫薊莖圖無
刺五月採苗堪生噉所在下濕地有之

牛脣菜　即藚

爾雅曰藚牛脣註毛詩傳曰水舃也如藚斷寸寸有節拔之可復疏李巡云別二名郭云如藚斷寸寸有節陸机以為今澤瀉也郭氏所不取詩魏國風汾沮洳云彼汾一曲言采其藚毛傳曰藚水舃是也

牛脣菜爾雅藚牛脣此菜是也本地有之狀如苦蕒其莖中虛摘之有白汁出舊志作朱脣考無之此誤也（興化府志）

毛詩魏風汾沮洳言采其藚傳藚水舃也疏正義曰釋草云藚牛脣李巡曰別二名郭璞引毛詩傳曰水舃也如續斷寸寸有節拔之可復陸机疏云今澤舃也其葉如車前

草大其味亦相似徐州廣陵人食之詩經註疏

胥菜蔓生葉圓子黑色出漳州又有牛胥菜出興化福寧

八閩通志

荏蓼

爾雅云蘇桂荏（蘇荏類故曰桂荏）薔虞蓼（虞蓼澤蓼）本草云荏狀如蘇白色其子碾之雜米作糜甚肥美下氣補益東人呼為薰以其似蘇子但除禾旁故也齊民要術曰三月可種荏蓼崔寔又云正月可種（荏子白者良黃者不美）蓼宜水畦種荏則隨宜園畔漫擲歲歲自生矣荏子壓取油可以煮餅（荏油色綠可愛其氣香美煮餅亞于麻油而勝于麻子脂膏荏油不可以為澤焦人髮碾為羹臛美於麻子遠矣又可為燭）為帛煎油彌佳（荏油性淳塗帛勝香油）蓼作菹者長二寸則剪絹袋盛沉于醬瓮中又長更剪常得嫩者（若待秋子成而落莖死堅硬葉又枯焦）取子者候實成速取之（性易凋零晚則落盡）五月六月中蓼可為虀

以食二菜實菜中之用廣而多益者 王氏農書

荼蓼也紫色者荼也青色者蓼也其味辛且苦食明目或謂紫葉者為香荼青者為青荼亦謂紫色者為紫蓼青色者為青蓼其長大不苦者為高蓼 高或作馬 古今註

蓼辛菜土人但以製麯不供蔬茹 鎮江府志

詩曰以薅荼蓼集傳云在陸曰荼在水曰蓼 八閩

薔 師切反 虞蓼郭氏云即蓼之生水澤者也蓼類甚多有紫蓼赤蓼青蓼馬蓼水蓼香蓼木蓼等紫赤二蓼葉小狹而厚青香二蓼葉相似馬水二蓼葉俱濶大上有黑點諸蓼花皆紅白子黑赤木蓼一名天蓼蔓生葉如柘花黃白子

皮青滑其最大者名蘢已見別章中蓼者妨稼之草故詩曰以薅荼蓼朽止黍稷茂止然于調和有用故內則云膾秋用蓼鶉羹雞羹駕釀之蓼釀謂切雜之也漢尹都尉書有種芥葵蓼韭蔥諸篇而長沙定王故宮有蓼園周頌曰未堪家多難予又集于蓼蓼辛物故以為多難之喻越王苦思報吳卧則以蓼楚辭曰蓼蟲不知徙乎葵菜言蓼辛葵甘蟲各安其故而不知遷也而魏子曰蓼蟲在蓼則生在芥則死非蓼仁而芥賊也本不可失爾雅翼

虞蓼虫即蓼之生水澤者也似蓼莖赤味辛一名薔爾雅曰薔虞蓼是也詩曰其鎛斯趙以薅荼蓼荼陸草也蓼水

草也以𦮶荼蓼則高下無所不治且因暑雨化之則草不
復生而地美盖非特去草之害亦以釀其田疇故荼蓼朽
止于是黍稷茂止也月令季夏燒薙行水利以殺草如以
熱湯可以糞田疇可以美土彊此之謂也詩曰未堪家多
難予又集于蓼言辛苦也離騷曰蓼蟲不能徙乎葵藿則
則葵藿甘而蓼苦故也吳越春秋曰越王念復吳怨卧則
切之以蓼埤雅
蓼實味辛溫無毒主明目溫中耐風寒下水氣面目浮腫
癰瘍葉歸舌除大小腸邪氣利中益志馬蓼去腸中蛭虫
輕身生雷澤川澤陶隱居云此類又多人所食有三種一

是紫蓡相似而紫色名香蓡亦相似而香並不甚辛而好
食一是青蓡人家常有其葉有圓者尖者以員者為勝所
用即似此乾之以釀酒主風冷大良為蓡生下濕地差班
葉大有黑點亦有兩三種其最大者名蘢薣即是葒草已
在上卷中品
圖經白蓡實生雷澤川澤今在處有之蓡類甚多有紫蓡
赤蓡一名紅蓡青蓡香蓡馬蓡水蓡木蓡等凡七種紫赤
二種葉俱小狹而厚青香二種葉亦相似而俱薄馬水二
種葉俱濶大上有黑點此六種花皆黃白子皆青黑木蓡
一名天蓡亦有大小二種蔓生葉似柘葉花黃白子皮青

滑陶隱居以青蓼入藥然其蓼但堪食又以馬蓼為紅草已見上條餘亦無用蘇恭以水蓼亦入藥水煮捋脚者多生水澤中周頌所謂以薅荼蓼爾雅所謂薔虞蓼是也又三茅君傳有作白蓼醬于白蓼藥諸無聞疑即青蓼也或云紅蓼亦可作醬

蓼味辛氣温無毒主明目温中耐風寒下水氣面目浮腫癰腸瘰癧歸鼻除腎氣葉歸舌除大小腸氣利中霍乱轉筋多取煮湯及熱捋脚又搗傳小兒頭瘡馬蓼去腸中蛭虫水蓼搗傳蛇咬又煮漬脚捋之消脚氣腫脚痛成瘡頻淋洗之此菜人所多食或曝乾亦佳食物本草

蓼葉生取汁以造麴味辛溫無毒食之多發心痛令人寒熱損骨髓實主明目溫中耐風寒下水氣面目浮腫瘡瘍葉帰舌除大小腸邪氣利中益志霍乱轉筋以蓼一手把水二升煑汁服之即瘥馬蓼去腸中蛭虫水蓼性冷無毒擣根莖傳蛇咬日用本草

紅蓼有二三種其高而大者為家蓼莖有節如鼓槌草秋開花作穗紅白色人多種于院落間粧點秋色其莖赤味辛生于水澤中者為水蓼令人造酒取以和麪作麴一種曰水蕻𤆬水蓼稍大或云即是家蓼吳化府志

蓼吳越春秋曰越王念復吳怨卧則切之以蓼冬則抱氷

夏則抱火蓋言其刻志云山陰志

爾雅曰薔虞蓼註虞蓼澤蓼疏薔一名虞蓼即蓼之生水澤者也周頌良耜云以薅荼蓼毛傳云蓼水草是也

荏蓼紫蘇薑芥薰蕖與荏同時宜畦種爾雅曰薔虞蓼注云虞蓼澤蓼也蘇桂荏蘇荏類故名桂甚也本草曰芥葅一名小蘇吳氏曰假蘇一名鼠蓂一名薑芥方言田蘇之小者謂之穰蕖註曰薰蕖地三月可種甚蓼荏子白者良黃者不美荏性甚易生蓼尤宜水畦種也荏則隨宜園畔漫擲便歲歲自生矣荏子秋末成可收蓬于醬中藏之蓬荏角也實成則惡其多種者如種谷法雀甚嗜之必須近

人家種矣收子壓取油可以煑餅荏油色綠可愛其氣香
美煑餅亞胡麻油而勝麻子脂膏麻子脂膏並有腥氣然
荏油不可為澤焦人髮研為羹臛美于麻子遠矣又可以
為燭良地十石多種博穀則倍收于諸田不同為帛煎油
彌佳荏油性淳塗帛勝麻油蓼作菹者長二寸則剪絹袋
盛沉于醬甕中又長更剪常得嫩者若待秋子成而落莖
既堅硬葉又枯燥也取子者候實成速收之性易凋零晚
則落盡五月六月中蓼可為韲以食莧崔寔曰正月可種
蓼家政法曰三月可種蓼齊民要術
蓼一云紫蓼即水紅花一云青蓼味辛辣可和麴蘖其大

者名紅草詩云游龍尒雅云紅龍古俗呼籠鼓昆陵志

蓼有三種按陶弘景云一種紫蓼一種青蓼一種香蓼其葉有員有尖以員者為勝入藥用蓼實有一種馬蓼亦可入藥其最大者謂之紅草亦謂之龍紅尒雅云紅龍古其大者蘬草木畧

荏

荏陶隱居云荏狀似蘇而高大白色不甚香其子研之雜米作糜甚肥美下氣補益江東人呼為蕇以其似蘇字但除禾邊也笮其子作油煎之即今油帛及和漆所用者服食斷穀亦用之名為重油蓋江東以荏子為油北土以大麻為油又其言名為蕇似是蘇中魚蘇耳蕭炳云有大荏形似野荏高大葉大于小荏一倍不堪食人收其子以充油絹帛其子荏子欲熟人採其角食之甚香美蘇荏之屬宜近人種以小鳥好食之禽經曰　者不上桑櫻活者不下荏言鳥之食含桃者不下頸荏耳爾雅翼

荏菜味辛溫無毒主調中去臭氣子主欬逆下氣 中補休可以榨油生食止渴潤肺亦可休粮 食物本草

荏曰蕉似蘇而高大葉不可食惟子可壓油及雜米作糜甚肥美 草木畧

白蘇

荏子味辛溫無毒主欬逆下氣溫中補体葉主調中去臭氣九月採陰乾陶隱居云荏狀如蘇高大白色不甚香其子研之雜米作糜甚肥美下氣補益江東人呼為荏以其似蘇字但除禾邊故也笮其子作油日煎之即今油白䒷和漆所用者服食斷谷亦用之名為重油唐本註云別錄荏葉人長生食其子故不及蘇也今按陳藏器本草云荏葉擣傅虫咬及男子陰腫江東以荏子為油北土以大麻為油此二油俱堪有物若其和漆荏者為強耳臣禹錫等謹按孟詵云荏子其葉性溫用時擣之子治男子陰腫生

擣和醋封之女人綿裹內三四易蕭炳云又有大荏形似野荏高大葉大小荏一培不堪食人收其子以充油絹帛與大麻子同其小荏子欲熟人採其角食之甚香美大荏葉不堪食

蔞蒿 同蒿附

蔞蒿葉如艾性大涼土人呼為蓬蒿春時摘苗食之 蘇州府志

蔞蒿生水邊二三月中摘嫩苗醃之用篩焙乾青色和白芝麻點茶甚有風味 允丝

同蒿者葉綠而細莖稍白味甘脆春二月種可為常食秋社前十日種可為秋菜如欲出種春菜食不盡者可為子俱是畦種其葉又可湯泡以配茶茗實菜中之有異味者 王氏農書

蔞蒿味甘辛生水澤中葉似艾青白色長數寸食之香脆而美葉可為茹一種莪蒿亦美菜一種邪蒿作羹臛佳食

蒿有蔄蒿蔞蒿二種鎮江府志

同蒿氣滿不可多食八閩

青蒿味涼土人以重陽日取而乾之煎湯服以辟暑氣出延平同上

常蒿綠色此蒿獨青色同上

蔞〻蒿也說文曰蔞可以烹魚其葉似艾白色長數寸高丈餘好生水邊及澤中正月根芽生旁莖正白生食之香而脆美又可蒸為茹蔞今古以為珍菜大抵云吳酸蒿蔞不沾薄只王逸曰蒿蘩草也蔞香草也蒿一作芼〻菜也

言吳人善為羹其菜若羹味無沾薄言其調也又曰沾多汁也薄無味也羹多生于吳郭氏亦云江東用羹魚則吳人尤能調和之如後世千里蓴羹末下鹽豉之比爾雅翼晏子曰蒿草之高者也爾雅曰蘩之醜秋為蒿蓋蘩之類至秋則高大矣故通呼為蒿也又曰蒿菣蔚牡菣今人呼青蒿香中炙啖者為菣青蒿蒿背之不白者也詩曰蓼蓼者莪匪莪伊蒿蓼蓼者莪匪莪伊蔚言以憂思亂其精神故目視昏華視莪以為蒿蔚也蔚大於蒿故前曰蒿後曰蔚也莊子所謂蒿目放于此乎說文蓍從蒿省蓋五十衆艾六十衆蓍七十衆蒿蒿之類至多如青蒿一類自有兩

種有黄色者有青色者本草謂之青蒿亦恐有别也陜西綏銀之間有青蒿在蒿叢之間時有一兩株迥然青色土人謂之香蒿莖葉與常蒿悉同但比常蒿色青翠一如松檜之色至深秋餘蒿並黄此蒿猶青氣稍芬香恐古人所用以此爲勝埤雅

蔞蒿即蒿之始生者香美可茹熟而淹之烘以火可久藏出德化官湖九江府志

茼蒿花黄葉如蒿蒿初生可食同上

邪蒿味辛温平無毒似青蒿細軟主胷膈中臭爛惡邪氣利腸胃通血脉續不足氣生食微動風氣作羹食良不與

胡荽同食令人汗臭氣

茼蒿平主安心氣养脾胃消水飲又動風氣熏人心令人氣滿不可多食 證類本草

茼蒿開黄花如菊大一二寸食其莖又有爨蒿其味甚脆美性味則一味辛平無毒多食動風氣薰人心令人氣滿

主安心氣消水飲养脾胃 日用本草

茼蒿三四月間開花如菊 邵武府志

萎蒿葉如艾而莖員叢生水泽濱性凉春時擷苗食之

茼蒿葉如萎蒿味香美至秋着黄花如菊比方亦有之 松江府志

爾雅曰蘩皤蒿註白蒿〻蔽切法丑註今人呼青蒿香中炙

吺者為蔽蔚牡蔽註無子者疏曰此辨蒿色及有子無子

者之異名也詩于以采蘩于沼于沚毛傳云蘩蒿也郭氏

云白蒿皤犹白也本草云白蒿唐本註云此蒿葉粗于青

蒿從初生至枯白于衆蒿欲似艾者所在有之又云葉似

艾葉上有白毛粗澁俗呼蓬蒿可以為葅故詩箋云以豆

薦蘩葅陸机云凡艾白色為皤蒿今白蒿春始生及秋香

美可生食又可蒸一名游胡北海人謂之旁勃故大戴礼

夏小正傳曰蘩游胡游胡旁勃也是蒿一名蔽詩小雅鹿

鳴云食野之蒿陸机云蒿青蒿也荆豫之間汝南汝陰皆

云蔚孫炎云荆楚之間謂蒿為蔚是也蔚即蒿之雄無子者故云牡蔚舍人曰蔚一名牡蔚詩蓼莪云匪莪伊蔚陸机云牡蒿也三月始生七月華〻似胡麻華而紫赤八月為角〻似小豆角銳而長一名馬新蒿是也按蔚既無子而陸机復云何耶容考

尔雅曰購蔏蔞註蔏蔞〻蒿也生下田初出可啖江東用羮魚䟽舍人曰購一名蔏蔞詩周南漢廣云翹〻錯薪言刈其蔞陸机䟽云其葉似艾白色長數寸高丈餘好生水邊及澤中正月根芽生旁莖正白生食之香而脆美其葉又可蒸為茹是也

爾雅曰蘩之醜秋為蒿註醜類也春時各有種名至秋老成皆通呼為蒿蒿䟽此言蘩蕭莪之類春始生氣味既異故其名不同至秋老成則皆蒿也